

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1486.3—2020

盘县火腿 第3部分：加工技术规程

Panxian ham—Part 3: Processing technical specifications

2020-03-04 发布

2020-09-04 实施

贵州省市场监督管理局

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 工艺流程 2

6 工艺技术要求 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：贵州大学酿酒与食品工程学院、贵州省农业区域经济发展中心、贵州省畜禽遗传资源管理站、贵州省动物疫病预防控制中心、贵州省山地农业机械研究所、贵州省草地技术试验推广站、贵阳市农业农村局、六盘水市农业农村局、六盘水市畜牧站、盘州市农业农村局。

本标准主要起草人：胡萍、张芸、李仲佰、朱秋劲、张珺、杨红文、杨民、岳筠、龚俞、葛磊、袁涛、麻颖垚、付强、刘嘉、王现科、骆科印、黎恒铭、郑莎莎、廖中华、黄宇杰、李玲、孙利林、田亚、许浩翔。

盘县火腿 第3部分：加工技术规程

1 范围

本标准规定了盘县火腿加工技术规程的术语和定义、基本要求、工艺流程、技术要求。
本标准适用于盘县火腿的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1536 菜籽油

GB/T 5461 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

DB52/T 1486.2 盘县火腿 第2部分：鲜腿分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

修割整形

用刀刮去鲜腿皮面残毛和污物，使皮面光洁，再修去附着在肌膜和骨盆的脂肪和结缔组织，除净血渍，再从左至右修去多余的脂肪和附着在肌肉上的碎肉，切割时做到刀路整齐，切面平滑，毛光血净。

3.2

腌制

经冷凉并修割整形的鲜腿用食盐多次按摩揉搓的过程。

3.3

堆码翻压

堆码是把腌制好的火腿按一定的顺序堆放，翻压是翻换腌腿脚压住下层腿部血筋处，排出淤血。

3.4

洗腿整形

将腌制后的腿放在清水中浸泡漂洗，然后进行整形。

3.5

上挂风干

将腌腿用绳子拴挂在架子上，并放置在通风的仓库风干。

3.6

发酵

猪腿在腌制和风干过程中，经内源酶及微生物的作用，使肉中的蛋白质、脂肪等发生降解，形成传统火腿独特风味、色泽和质地的过程。

4 基本要求

4.1 加工环境

应无污染并符合动物防疫的要求。

4.2 原辅材料

4.2.1 鲜腿

宰杀后经检验检疫合格的原料鲜腿，应符合DB52/T 1486.2中三级及以上的要求。

4.2.2 食盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.2.3 菜籽油

应符合GB/T 1536的规定。

4.2.4 食用香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5 工艺流程

选料→鲜腿修割整形→腌制→堆码翻压→洗腿整形→上挂风干→发酵熟化→精整。

6 工艺技术要求

6.1 选料

应选用符合DB52/T 1486.2中三级及以上要求，且经检验检疫合格的鲜腿作为原料。

6.2 鲜腿修割整形

鲜腿在2℃~4℃通风良好的环境下，经10h~12h冷凉排酸后，去除边角，根据腿的大小形状进行修割，修成琵琶型或柳叶型。修割时，先用刀刮去皮面残毛和污物，使皮面光洁，再修去附着在肌膜和

骨盆的脂肪和结缔组织，除净血渍，再从左至右修去多余的脂肪和附着在肌肉上的碎肉，切割时做到刀路整齐，切面平滑，毛光血净。

6.3 腌制

腌制过程:排酸后的原料腿→按摩→上盐。用盐量为鲜腿质量的5%~11%，每隔2天~3天1次，一般分3次~4次上盐。腌制时将腿肉面朝上，皮面朝下，均匀撒上一层盐，从蹄壳开始，逆毛孔向上，用力揉搓皮层，使皮层湿润或盐与水呈糊状，第一次反复上盐结束后，将腿堆码在便于翻动的地方，2天~3天后，用同样的方法进行第二次上盐，堆码；间隔3天后进行第三次上盐、堆码。不同等级的原料腿腌制要求见表1。

表1 腌制要求

腌制条件	一级	二级	三级
温度(℃)	2~8		
湿度(%)	60~80		
总用盐量(%)	5~11		
腌制时间(天)	≥20	≥25	≥17
注：适用于低盐盘县火腿的腌制。			

6.4 堆码翻压

将上盐后的腌腿置于干燥、凉冷的室内，堆码翻压反复进行3次，每次间隔4天~5天，每层10只，总共堆码腌制15天~45天。翻码时，要使底部的腿翻换到上部，上部的翻换到下部。堆码要求见表2。

表2 堆码要求

堆码条件	一级	二级	三级
温度(℃)	2~8		
湿度(%)	60~80		
层数	8	6	10
注：翻码时，注意检查腌腿淤血情况，若有淤血应排净淤血。			

6.5 洗腿整形

将腌制好的腿胚放在清水中浸泡漂洗，浸泡时肉面朝下，不得露出水面，浸泡时间依腿胚大小和气温高低而定，气温在10℃左右，浸泡时间约10h，洗净后自然风干至皮层微干、肉面尚软时校正小腿，收拢猪蹄，压平皮面，形成琵琶型或柳叶型，并加盖印章。

6.6 上挂风干

采用结实干净的绳子，结成猪蹄扣困住庶骨部位，挂在挂架上，按大、中、小成串上挂，上挂时应做到皮面、肉面一致，腿胚之间保持适当的距离，挂与挂之间留有人行道。

6.7 发酵熟化

将风干整形好的腿在切割处肌肉面抹少量菜籽油，室内上挂发酵，室温应控制在15℃~30℃，相对湿度70%~80%。经多次熟化，发酵时间不得少于8个月~24个月。

6.8 精整

发酵成熟的火腿按不同的产品需求进行加工。
